

Amir Husni
Siti Ari Budhiyanti

Rumput Laut

sebagai Sumber Pangan,
Kesehatan, dan Kosmetik



GADJAH MADA UNIVERSITY PRESS

RUMPUT LAUT SEBAGAI SUMBER PANGAN, KESEHATAN DAN KOSMETIK

Penulis:

Amir Husni
Siti Ari Budhiyanti

Penyunting:

Alfiansari Aisyah Putri

Proofreader:

Ratna Mariastuti

Desain sampul:

Pram's

Tata letak isi:

Epic Akbar Kingpin

Penerbit:

Gajah Mada University Press
Anggota IKAPI dan APPTI

Ukuran : 15,5 x 23 cm; xii + 146 hlm

ISBN : 978-602-386-929-9

Redaksi:

Jl. Sendok, Karanggayam CT VIII, Caturtunggal
Depok, Sleman, D.I. Yogyakarta 55281
Telp./Fax.: (0274) 561037
ugmpress.ugm.ac.id | gmupress@ugm.ac.id

Cetakan Pertama: Januari 2021

Hak Penerbitan ©2020 Gajah Mada University Press

Dilarang mengutip dan memperbanyak tanpa izin tertulis dari penerbit, sebagian atau seluruhnya dalam bentuk apa pun, baik cetak, photoprint, microfilm, dan sebagainya.

KATA PENGANTAR

Puji syukur ke hadirat Allah Swt. atas segala rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan buku yang berjudul *Rumput Laut sebagai Sumber Pangan, Kesehatan, dan Kosmetik*. Buku ini menjelaskan aneka jenis produk olahan rumput laut, potensi atau pemanfaatan makroalga, dan senyawa yang berperan penting dalam bidang kesehatan dan pembuatan kosmetik.

Tujuan pembuatan buku ini adalah untuk memberikan informasi mengenai jenis rumput laut, beberapa macam produk olahan rumput laut, potensi atau pemanfaatan rumput laut, serta senyawa yang berperan penting dalam bidang pangan, kesehatan, dan kosmetik. Buku ini dibuat dengan harapan agar dapat bermanfaat bagi semua pembaca. Penulisan buku ini tidak luput dari kekurangan. Oleh karena itu, kritik dan saran dari pembaca atas sangat penulis harapkan untuk memperbaiki dan menyempurnakan buku ini.

Yogyakarta, Juni 2020

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL.....	xi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
BAB II KARAKTERISTIK DAN KLASIFIKASI RUMPUT LAUT	5
2.1 Rumput Laut Hijau (Filum Chlorophyta, Kelas Ulvophyceae)	8
2.2 Rumput Laut Cokelat (Filum Phaeophyta)	14
2.3 Rumput Laut Merah (Filum Rhodophyta)	19
BAB III KANDUNGAN DAN MANFAAT RUMPUT LAUT	25
3.1 Metabolit Primer	26
3.2 Metabolit Sekunder	44
BAB IV ANEKA JENIS PRODUK OLAHAN RUMPUT LAUT ...	47
4.1 Karagenan	48
4.2 Alginat.....	50
4.3 Agar.....	52
4.4 Produk Olahan Rumput Laut	53
BAB V POTENSI DAN PEMANFAATAN RUMPUT LAUT DALAM BIDANG KESEHATAN.....	69
5.1 Polisakarida Sulfat	70
5.2 Fukosantin Rumput Laut Sebagai Antiobesitas	84
5.3 Florotanin Rumput Laut	87
5.4 Polifenol Sebagai Antistres Oksidatif	97

BAB VI	POTENSI DAN PEMANFAATAN RUMPUT LAUT DALAM KOSMETIK.....	103
6.1	Pemutih Kulit dan Antikeriput	104
6.2	Rumput Laut Terhadap Penuaan Kulit	105
6.3	Rumput Laut sebagai Agen Pelembab	106
6.4	Rumput Laut sebagai Agen Penebalan dan <i>Sensitizer</i> Kulit.....	106
6.5	Rumput Laut sebagai Antioksidan	107
6.6	Polifenol dan Florotanin sebagai Pencegahan <i>Photoaging</i> (Penuaan Kulit).....	107
6.7	Perlindungan Kesehatan Kulit dan Pemutih Kulit	109
6.8	Pencegahan Penyakit Protozoa Terkait Kulit	110
6.9	Dermatitis Atopik	111
6.10	Peran Fukoidan dalam Perawatan Penyakit Kulit	115
6.11	Beberapa Spesies Rumput Laut yang Digunakan dalam Kosmetik	117
BAB VII	PENUTUP	121
	DAFTAR PUSTAKA.....	123
	INDEKS	141
	TENTANG PENULIS.....	145